

#16 Ganges IPA 33%

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **64**
- SRM **5.4**
- Styl **Rye IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **29.5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **32.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.7 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **27.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.66 kg (37%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1.46 kg (20.3%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	1.46 kg (20.3%)	85 %	8
Dodatek	Płatki żytnie	0.8 kg (11.1%)	85 %	6
Dodatek	płatki pszeniczne	0.8 kg (11.1%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	17 g	60 min	10 %
Gotowanie	Waimea	27 g	30 min	17 %
Gotowanie	Pacific Gem	30 g	30 min	15.3 %
Gotowanie	Waimea	18 g	0 min	17 %
Gotowanie	Motueka	27 g	0 min	7 %
Whirlpool	Kohatu	27 g	0 min	7.8 %
Na zimno	Kohatu	45 g	10 dni	7.8 %
Na zimno	Motueka	45 g	10 dni	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis